

Karboxylové kyseliny

Uč. str. 62-66

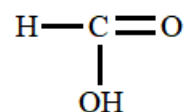
Projděte si kapitolu v učebnici.

Sice jsem slibovala na tento týden test, ale přesuneme ho až na příští týden. Pokud dobře proběhne test z F, využijeme opět teams.

Až si vše pročtete, udělejte si zápis.

III. Karboxylové kyseliny

- organické sloučeniny obsahující karboxylovou skupinu
- názvosloví: kyselina + uhlovodík – ová
př. kys. methanová
triviální názvy = k. octová, jablečná, ...



kyselina mravenčí (methanová) HCOOH

- mravenčí a včelí jed, kopřivy
- bezbarvá, leptavá, hořlavá kapalina
- užití: konzervace potravin
výroba léků, barvivo

kyselina octová (ethanová) CH₃COOH

- kapalina štiplavého zápachu
- 8 % vodný Θ = ocet
- užití: výroba barviv, plastů, léků
potravinářství – ocet -> dochucování +konzervace potravin

kyselina citronová

- citrusové plody, nezralé ovoce
- bílá krystalická látka

kyselina mléčná

- potravinářství – výroba tvarohů, sýrů, jogurtů
- zemědělství – příprava siláže

kyselina máselná

- vzniká rozkladem (žluknutím) másla

kyselina stearová (C₁₇H₃₅COOH)

- z hovězího loje
- součást pevných tuků -> mastné kyseliny
- výroba svíček a mýdel

kyselina palmitová (C₁₅H₃₁COOH)

- z kokosového oleje
- součást pevných tuků -> mastné kyseliny
- výroba svíček a mýdel

Soli karboxylových kyselin

- vznikají reakcí karboxylových kyselin a hydroxidů
př.: $\text{CH}_3\text{COOH} + \text{NaOH} \rightarrow \text{CH}_3\text{COONa} + \text{H}_2\text{O}$
octan sodný

glutamát sodný (glutaman)

- zvýrazňovač chuti v potravinářském průmyslu (př.: instantní pokrmy) E – 621